



Ikan tenggiri (*Scomberomorus* spp.) segar - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	1
5 Penanganan	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	2
10 Pengemasan.....	3
11 Syarat pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori Ikan tenggiri segar....	4
Bibliografi.....	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori Ikan tenggiri segar	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan tenggiri segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-6928.1-2002, *Ikan tenggiri (Scomberomorus spp.) segar*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 21 Oktober 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

Ikan tenggiri (*Scomberomorus* spp.) segar - Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi ikan tenggiri segar.

Standar ini digunakan untuk ikan tenggiri segar dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006 *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 2354.6:2010, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 2354.10:2009, *Cara uji kimia–Bagian 10: Penentuan kadar histamin dengan spektrofotometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 6928.2:2011, *Ikan tenggiri segar– Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 6928.3:2011, *Ikan tenggiri segar– Bagian 3: Penanganan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

ikan tenggiri segar

produk hasil perikanan dengan bahan baku ikan tenggiri segar yang mengalami proses penanganan dan pendinginan hingga mencapai suhu pusat maksimal 0 °C- 5 °C

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku ikan tenggiri segar memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 6928.2:2011.

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 6928.3:2011.

5 Penanganan

Penanganan ikan tenggiri segar sesuai SNI 6928.3:2011.

6 Teknik sanitasi dan higiene

6.1 Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran ikan tenggiri segar dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

6.2 Produk akhir harus bebas dari benda asing yang mengganggu kesehatan manusia.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	minimal 7
b Cemarkan mikroba* - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i>	koloni/g APM/ g per 25 g per 25 g	Maksimal $5,0 \times 10^5$ Maksimal <3 Negatif Negatif
c Cemarkan kimia* - Kadmium (Cd) - Merkuri (Hg) - Timbal (Pb)	mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimal 0,05 Maksimal 0,5 Maksimal 0,2
d Uji kimia* - Histamin	mg/kg	Maksimal 100
e Fisika - Suhu pusat	°C	Maksimal 5
CATATAN* Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik

- Organoleptik sesuai SNI 2346:2011. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.
- Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.

- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.

9.3 Kimia

- Kadmium dan timbal sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri sesuai SNI 2354.6:2006.
- Histamin sesuai SNI 2354.10:2009.

9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

10 Pengemasan

Produk dikemas sesuai SNI 6928.3:2011.

11 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk ikan tenggiri segar yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Produk diberi label sesuai SNI 6928.3:2011.

Lampiran A
(normatif)

Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori ikan tenggiri segar

Tabel A.1 - Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori ikan tenggiri segar

Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda ✓ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, tidak cacat, warna kebiruan berpelangi di sekitar punggung ke arah perut terlihat sangat jelas, kulit licin sangat cemerlang berwarna putih keperakan, insang merah cerah, lendir sangat tipis, mata sangat cembung, kornea hitam jernih, pupil jernih keperakan.	9					
• Utuh, tidak cacat, warna kebiruan berpelangi di sekitar punggung ke arah perut terlihat jelas, kulit licin cemerlang berwarna putih keperakan, insang merah, lendir tipis, mata cembung, kornea hitam jernih, pupil putih.	8					
• Utuh, tidak cacat, warna kebiruan berpelangi di sekitar punggung ke arah perut terlihat samar, kulit licin tapi kurang cemerlang berwarna putih keabu-abuan, insang merah muda kecoklatan, lendir tipis, mata kurang cembung, kornea hitam keputihan, pupil putih keabu-abuan.	7					
• Utuh, tidak cacat, warna kebiruan berpelangi di sekitar punggung ke arah perut pudar, kulit sedikit keriput kurang cemerlang berwarna putih keabu-abuan, insang coklat muda, lendir agak tebal, mata rata, kornea putih keabu-abuan, pupil putih keruh.	6					
• Tidak utuh, sedikit cacat, warna kebiruan berpelangi di sekitar punggung ke arah perut pudar, kulit sedikit keriput kurang cemerlang berwarna abu-abu kehitaman, insang coklat, lendir agak tebal, mata cekung, kornea putih keruh, pupil putih keruh.	5					
• Tidak utuh, banyak cacat, tidak tampak warna kebiruan berpelangi di sekitar punggung ke arah perut, kulit banyak keriput berwarna abu-abu kehitaman kusam, insang coklat tua, lendir tebal, mata cekung, kornea putih keruh, pupil abu-abu keruh.	3					
• Tidak utuh, banyak cacat, tidak tampak warna kebiruan berpelangi di sekitar punggung ke arah perut, kulit banyak keriput berwarna hitam kusam, insang coklat tua kusam, lendir sangat tebal, mata sangat cekung, kornea putih keruh, pupil abu-abu keruh.	1					

Tabel A.1 (Lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
2 Bau						
• Sangat segar, spesifik jenis.	9					
• Segar, spesifik jenis.	8					
• Segar mengarah ke netral.	7					
• Netral.	6					
• Netral, sedikit bau asam.	5					
• Bau asam mengarah ke busuk.	3					
• Bau asam dan busuk.	1					
3 Tekstur						
• Sangat elastis, bila ditekan dengan jari cepat kembali, dinding perut sangat kenyal.	9					
• Elastis bila ditekan dengan jari, dinding perut kurang kenyal.	8					
• Elastis bila ditekan dengan jari, dinding perut kenyal	7					
• Kurang elastis bila ditekan dengan jari, dinding perut kurang kenyal.	6					
• Belum ada bekas jari bila ditekan, dinding perut lunak.	5					
• Bekas jari terlihat lama bila ditekan, dinding perut lunak dan agak pecah.	3					
• Bekas jari tidak mau hilang bila ditekan, dinding perut sangat lunak dan pecah.	1					

Bibliografi

Commission Regulation (EC) No 78/2005, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.

Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities.

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Hygiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997

Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1981) for Fresh Fish.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id